



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BÖBREK YAHNİSİ

10 tek koyun böbreği
4 orta boy domates
10 adet taze soğan
2 diş sarımsak
2 dolmalık biber
2 çorba kaşığı margarin
6 dal maydanoz
1/2 çorba kaşığı un
tuz
karabiber

Yağları çıkartılan böbrekler uzunluğuna ikiye parçaya ayrılıp enlemesine bıçak sırtı kalınlığında ve yarım daire şeklinde doğranır. Böbrekler uzunlamasına ikiye parçaya ayrılır, enine olarak şerit şeklinde doğranır. Soyulan domates de küçük küçük kesilir. Soğanlar çok ince kıyılır. Biber ve soğan büyükçe bir tavada yarım yumurta kadar yağla biraz öldürülür, böbrek konur, bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Yarım kaşık un, çentilmiş sarımsak ve domates ilâve edilir. Karabiber ve tuzu konur. Kaynayınca tabağa boşaltılır. Garnitür olarak yanına patates tava konur. Üzerine maydanoz serpilir.